



## LES SUGGESTIONS DU 28/10 AU 30/10

**Retour du marché côté terre** <sup>1-3-7-9-10</sup> 23,20 €  
Blanquette de veau à l'ancienne, légumes au bouillon  
et riz pilaf

**Retour du marché côté rivière** <sup>1-4-7-9-12</sup> 24,50 €  
Pavé de daurade grillée, fumet légèrement crémé,  
risotto aux blettes

**Suggestion du moment** <sup>3-7-12</sup> 25,10 €  
Entrecôte de boeuf, sauce béarnaise,  
frites et légumes

**Pâtes du moment** <sup>1-3-7-9-12-13</sup> 19,00 €  
Rigatoni, sauce italienne et burrata

**Pâtes du moment végétariennes** <sup>1-3-7-13</sup> 19,00 €  
Spaghetti, crème de chou-fleur et petits pois



## LES INCONTOURNABLES

\* disponible en petite portion

<b>Soupe de butternut</b> <sup>1-6-7-8-9-10-11-12</sup> Butternut, marrons, bouillon de légumes, tartine crème, oignons, figes et butternut	16,00 €	<b>Involtini de veau</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> Escalope de veau, jambon, emmental et comté, sauce champignons, spaghetti et légumes	26,70 €
<b>Saumon fumé maison</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> Servi avec ses "Gromperkichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes	22,90 €	<b>Boudin noir aux pommes</b> <sup>6-7-9-11</sup> servie avec une purée de pommes de terre, compotée de pomme coing et chou rouge	25,20 €
<b>César au poulet</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	22,50 €	<b>Bouchée à la reine*</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	19,80 € 16,40 €
<b>Salade de Scampis</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion	22,80 €	<b>Burger montagnard</b> <sup>1-3-7-9-11</sup> Steak de bœuf Luxembourgeois, salade, fromage à raclette, bacon, mayonnaise bacon accompagné de frites	24,10 €
<b>L'endive comme une tatin</b> <sup>1-5-6-7-8-9-10-11-12</sup> Feuilletage, endive braisée, raisin, masse chèvre mascarpone, jambon marque nationale, noix, salade, vinaigrette miel	21,90 €		

## LES ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

<b>Légumes de saison</b>	5,00 €	<b>Portion de frites</b> <sup>3-10-12</sup>	4,00 €
<b>Mesclun de salade</b> <sup>3-10-12</sup>	4,00 €	<b>Portion de riz</b>	4,00 €

## POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

<b>Burger enfant</b> <sup>1-3-7-11</sup> avec Cheddar et accompagné de frites	16,50 €	<b>Escalope de volaille panée</b> <sup>1-6-7-9-10-11</sup> accompagnée de frites et de légumes de saison	15,10 €
<b>Pâtes du moment</b> Allergènes : Renseignement auprès du personnel	12,00 €		

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Mollusques

## APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,00 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,50 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,20 €
Picon Bière		6,50 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,30 €
Campari	4 cl	5,60 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	5,60 €
Cynar	4 cl	5,60 €
Kir au vin blanc	12 cl	6,50 €
Kir Royal	12 cl	14,70 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,00 €
Gin Gordon's	4 cl	5,60 €
Apérol Spritz	28 cl	9,00 €

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :		
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	35,10 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	49,30 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle	12 cl	14,70 €
Crémant Clos des Rochers	75 cl	37,90 €
Crémant Clos des Rochers Rosé	75 cl	37,90 €

## SOFT DRINKS

\* supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +0,80 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,60 €
Jus Vaihinger	20 cl	3,80 €
orange ou pomme ou multifructs ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,00 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite	20 cl	3,80 €
Fanta, Fuze Tea pêche	20 cl	3,90 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,00 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,30 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,00 €
Café frappé		5,80 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"

8,10 € (12cl) - 33,20 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

20,30 € (37,50cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,30 € (12cl) - 18,30 € (37,5 cl) - 34,20 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 37,70 € (75 cl)

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

8,20 € (12cl) - 18,00 € (37,5cl) - 34,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

21,30 € (37,5cl) - 41,90 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 26,50 € (75 cl)

## VIN ROSÉ

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 16,40 € (37,5cl) - 33,40 € (75 cl)

## BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

\* au lait de soja + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,50 €
Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Double Espresso	4,40 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Café portion	6,50 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,50 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	3,00 €
Chocolat chaud enfant	4,50 €
Chocolat chaud, chocolat chaud Viennois maison	6,00 €
Chocolat froid maison	5,20 €
Latte Macchiato *	4,50 €
Latte Macchiato Caramel *	5,10 €
Chai tea latte *	6,80 €
Irish coffee	7,70 €

## INFUSIONS & TISANES

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline ou coton

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	3,80 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
<b>Fruits des bois</b>	3,80 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
<b>Camomille</b>	3,80 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
<b>Tisane fenouil</b>	3,80 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
<b>Menthe</b>	3,80 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
<b>Tisane Relax</b>	3,80 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
<b>Verveine-Menthe</b>	3,80 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
<b>Ginger Lemon</b>	3,80 €

## THÉS

servis en théière (0,40l), thé en vrac

<b>Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	6,50 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
<b>Earl Grey</b>	6,50 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
<b>Sencha Special Fin</b>	6,50 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
<b>Romeo et Juliette</b>	6,50 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
<b>Marrakech Mint</b>	6,50 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
<b>Thé noir indien</b>	6,50 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

<b>Darjeeling TGFOP</b>	3,80 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
<b>Earl Grey Impérial</b>	3,80 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
<b>Ceylon OP1</b>	3,80 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
<b>Spécial Jasmin</b>	3,80 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
<b>Rose d'hiver</b>	3,80 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
<b>Bancha Fiorito</b>	3,80 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
<b>Spécial Gunpowder</b>	3,80 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
<b>Marrakech Mint</b>	3,80 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

# PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Dacquois

6,00 €



Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

Mille feuille

6,00 €



Crème vanille, feuilletage caramélisé

Éclair vanille

4,95 €



Pâte à choux, crème vanille

Éclair chocolat

4,95 €



Pâte à choux, crème chocolat

Éclair moka

4,95 €



Pâte à choux, crème café

Macaronade

7,80 €



Biscuit chocolat, mousse au kirsch truffée de cerises griottes, mousse légère au chocolat, coques macaron

Coup de coeur

7,25 €



Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

Instant café

7,15 €



Biscuit aux amandes imbibé au café, crèmeux café, mousse légère vanille

Délice chocolat

7,15 €



Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%

Wonka

7,50 €



Biscuit et croustillant aux noisettes, crèmeux au caramel, caramel onctueux, mousse chocolat au lait

Chocolat pistache

7,60 €



Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao

Sao Tomé

7,60 €



Croustillant praliné au gruê de cacao, biscuit chocolat, gelée de Koa, mousse au chocolat noir Bean to Bar 75% origine Sao Tomé

Nuage framboise

7,70 €



Pâte sablée, dacquoise amande, crèmeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise

Tout vanille

6,90 €



Pâte sablée, biscuit amande vanille, caramel onctueux, crème brûlée vanille et mousse à la vanille

Vanille-exotique

7,25 €



Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, mousse vanille, gelée mangue passion

Mont blanc

7,50 €



Pâte sablée, crème de marrons, Chantilly, compotée d'églantine

Tartelette citron

6,55 €



Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Tartelette abricots

6,45 €



Pâte sablée, crème d'amande, compote de pommes, abricots infusés au thym

Tartelette soleil

7,95 €



Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crèmeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches

Tartelette fromage

4,50 €



Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 15%.  
Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.